

食品安全情報（微生物） No.17 / 2026（2026.08.19）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. ハラペーニョに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイク（2026年8月10日付更新情報、5日付初発情報）
2. アイスバークレタスに関連して複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイク（2026年8月5日付更新情報）
3. カメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)*) 感染アウトブレイク（2026年8月5日付初発情報）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 味付き麺製品の喫食に関連して欧州複数国で発生しているサルモネラ (*Salmonella Stanley* シークエンスタイプ (ST) 2045) 感染アウトブレイク

【[欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）](#)】

1. 食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed)

【[英国保健安全保障局（UK HSA）](#)】

1. メキシコ旅行に関連して英国で急増しているサイクロスポラ感染患者 — 感染リスクを低減させるために英国保健安全保障局（UK HSA）が旅行者に対し食品・水の衛生慣行に従うよう助言

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が「温めるだけで喫食可能な（RTH）」食品の製造におけるリステリア (*Listeria monocytogenes*) 予防のガイダンスを発表

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. オランダで特定の細菌の抗菌剤耐性率が上昇傾向

【各国政府機関】

- 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/>

1. ハラペーニョに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイク (2026 年 8 月 10 日付更新情報、5 日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Jalapeños

Aug. 10 & 5, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/locations.html> (Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、ハラペーニョ (唐辛子の一種) に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイクに関する情報を発表した。

2026 年 8 月 10 日付更新情報

2026 年 8 月 8 日、Taylor Fresh Foods 社はハラペーニョ (唐辛子の一種) の回収を開始した (以下 Web ページ参照)。米国疾病予防管理センター (US CDC) は回収対象のハラペーニョを喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

2026 年 8 月 5 日付初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査によるデータは、メキシコ Sinaloa 州で生産され Coast Citrus Distributors 社が出荷したハラペーニョ (唐辛子の一種) が *S. Javiana* に汚染されている可能性があり、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

● 報告患者

2026 年 8 月 4 日時点で、*S. Javiana* アウトブレイク株感染患者が 27 州から計 345 人報告されている（図 1）。患者の発症日は 2026 年 6 月 19 日～7 月 20 日である（図 2）。情報が得られた患者 291 人のうち 36 人（12%）が入院した。死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ（*Salmonella Javiana*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 8 月 4 日時点の計 345 人）

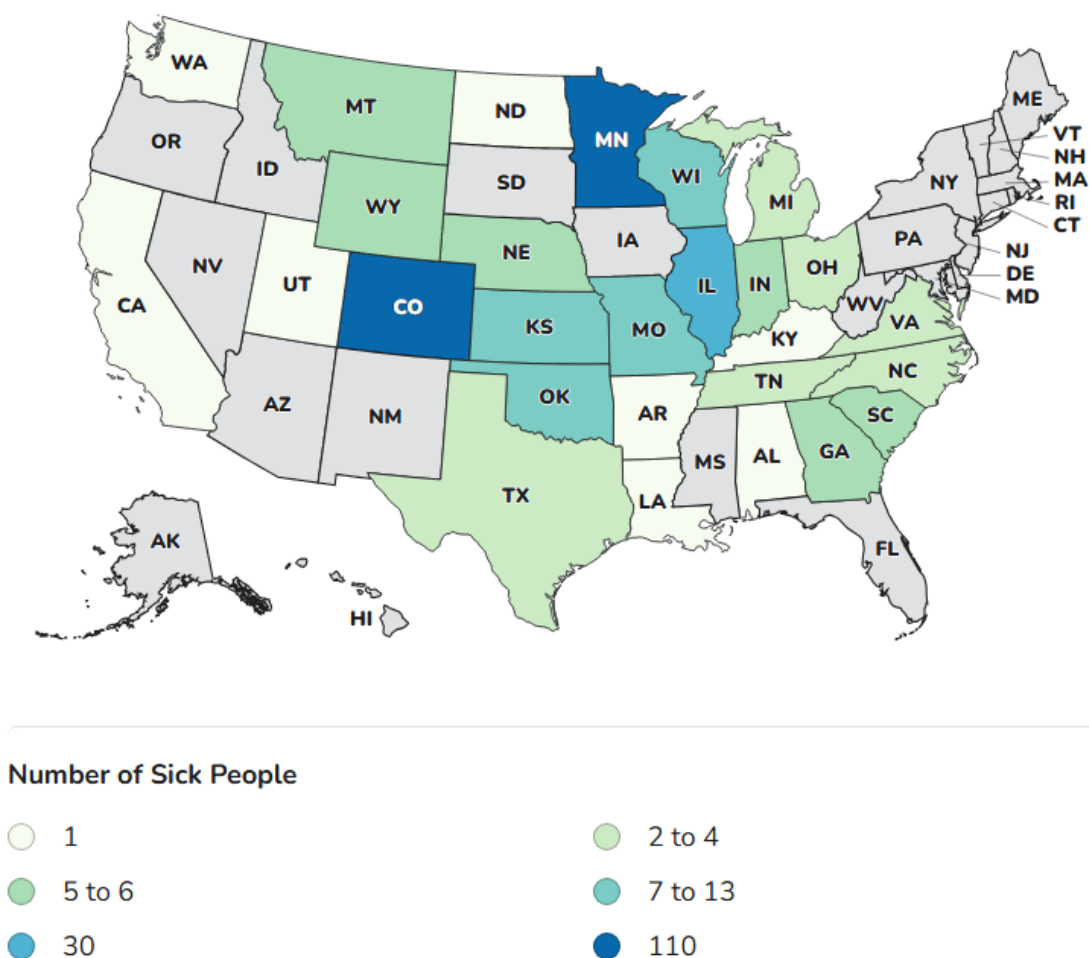
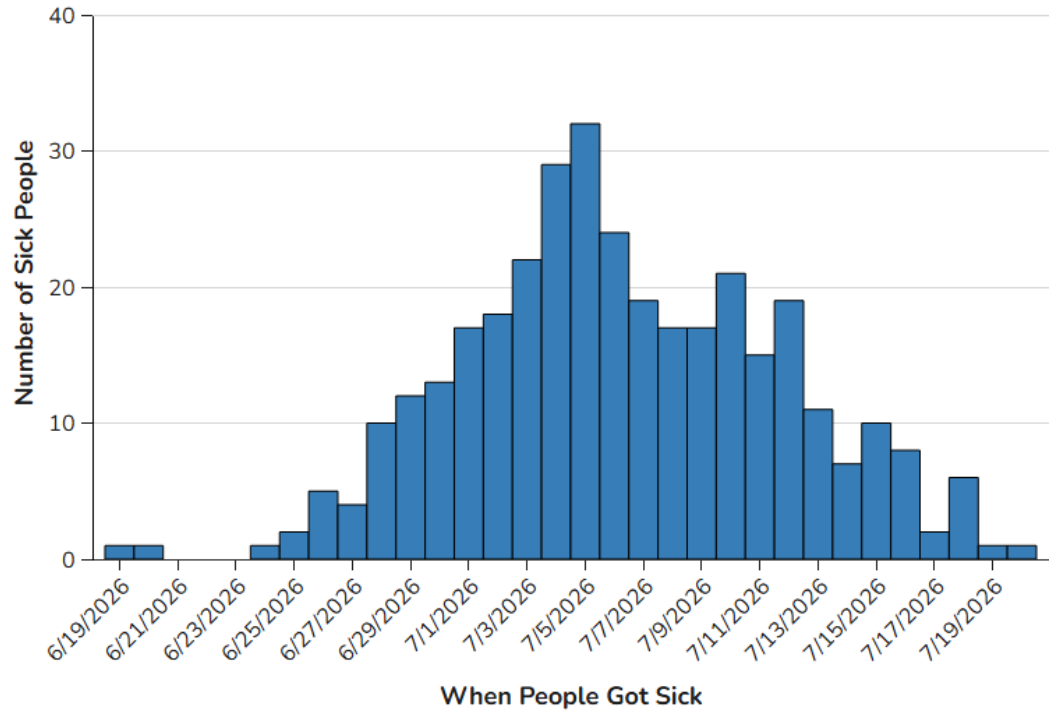


図 2：サルモネラ（*Salmonella Javiana*）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 8 月 4 日時点の計 345 人）



● 人口統計学的データ

公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（n は当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=345）	年齢範囲：1 歳未満～85 歳 年齢中央値：30 歳
性別（n=342）	63%：女性 37%：男性
人種（n=181）	90%：白人 9%：アフリカ系アメリカ人または黒人 1%未満：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%未満：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民 1%未満：複数の人種
民族（n=184）	93%：非ヒスパニック系 7%：ヒスパニック系

● 食品への曝露

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 191 人のうち 177 人（93%）が、Chipotle Mexican Grill 社、QDOBA 社などのメキシコ料理レストランでの喫食を報告し、喫食日は 2026 年 6 月 14 日～7 月 14 日であった。

多数の患者が複数の患者クラスターとして特定された。患者クラスターは、発症前 1 週間に同じレストラン店舗での食事、同じ行事への参加、または同じ食料品店舗での買い物をしたことを報告し、かつ同居していない 2 人以上の患者と定義される。患者クラスターの調査により、アウトブレイクの感染源に関して極めて重要な手がかりが得られることがある。相互に関連のない数人の患者が数日間に同じレストラン店舗での食事または同じ小売店舗での買い物をしていた場合、当該レストランまたは小売店舗で汚染食品が提供・販売されていたことが示唆される。

本アウトブレイクでは 7 州の Chipotle Mexican Grill 社および QDOBA 社の店舗で、計 27 の患者クラスターが特定された。報告された原材料で共通していたのはハラペーニョ、レッドオニオン、シラントロ（コリアンダー）およびアボカドであった。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）のシステムを利用している。CDC の PulseNet 部門は、食品由来疾患の原因菌の DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。原因菌の分離株には全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により DNA フィンガープリンティングが行われる。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来検体から分離されたサルモネラ株が遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者が同じ食品により感染したことを示唆している。

WGS 解析の結果、患者由来 343 検体から分離されたサルモネラ株については抗菌剤耐性の存在が予測されなかった。患者由来 1 検体から分離されたサルモネラ株についてはアンピシリン、セフトオフル、セフトリアキソン、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、トリメトプリム／スルファメトキサゾールへの耐性およびシプロフロキサシンへの非感受性（NSC）が予測された。別の患者由来 1 検体から分離されたサルモネラ株についてはアジスロマイシンへの耐性が予測された。

サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。しかし、抗生物質が必要になった場合、これらの薬剤耐性を持つサルモネラ感染患者は、一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になる場合があり、別の抗生物質の選択が必要になる可能性がある。抗生物質耐性に関する詳細情報は、以下の CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム

(NARMS) の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

この調査の一環として、FDA は患者が調査対象期間内に喫食したと報告した場所にもとづいて追跡調査を実施した。その結果、Coast Citrus Distributors 社にハラペーニョを供給したメキシコ Sinaloa 州の 1 栽培業者が本アウトブレイクにおける可能性がある感染源として特定された。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は事業者に対し、調査が継続している間は回収対象のハラペーニョの有無を確認し、これを提供しないよう注意喚起している。Chipotle Mexican Grill 社および QDOBA 社は、アウトブレイクに関する通知を受けた後、当該ハラペーニョの提供を停止した。これら 2 社のチェーン店が当該製品を各店舗から撤去したため、CDC および FDA は、現時点では消費者に対して、これらの店舗による本アウトブレイクに関連した危険性があるとは考えていない。

2. アイスバーグレタスに関連して複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイク (2026 年 8 月 5 日付更新情報)

Cyclospora Outbreak Linked to Iceberg Lettuce

Aug. 5, 2026

<https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/timeline.html> (Timeline)

疫学・追跡調査によるデータは、依然として Taylor Farms de Mexico 社 (Taylor Farms 社のメキシコ中部に拠点を置く加工施設) のアイスバーグレタスがサイクロスポラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示している。

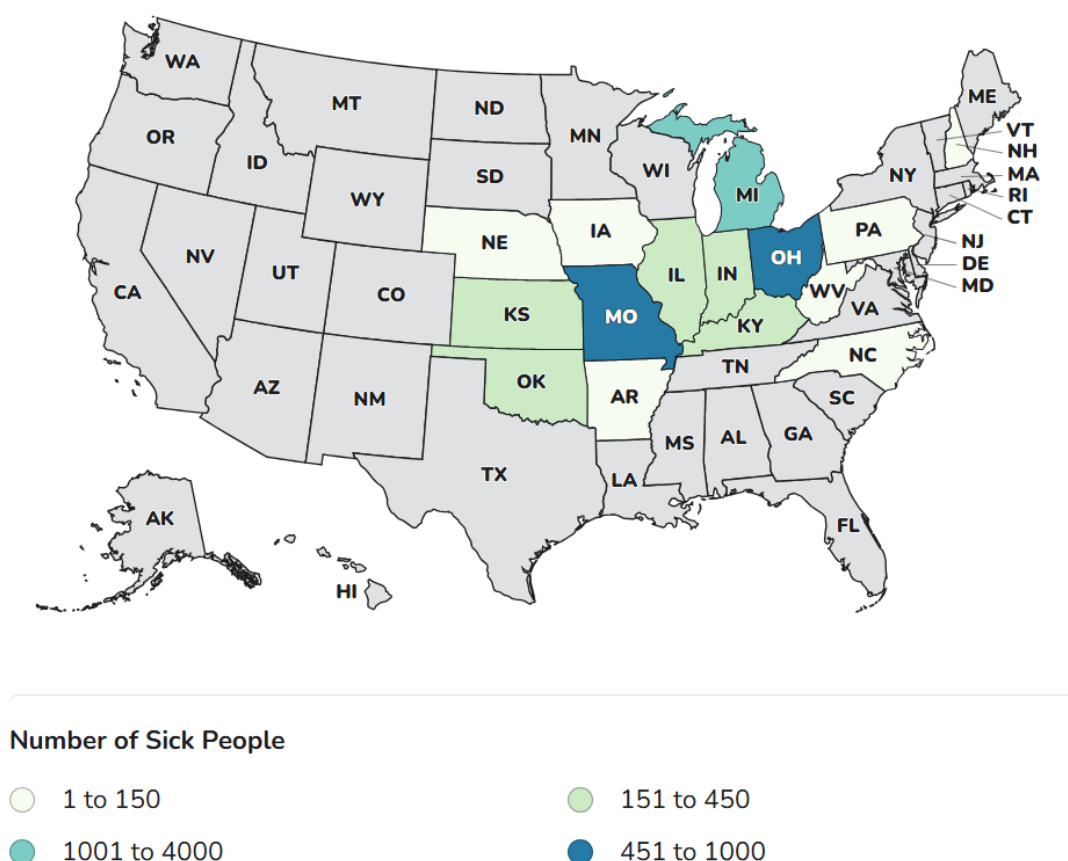
○ 疫学データ

2026 年 7 月 24 日付更新情報以降、各州・地域の保健当局は新たに報告されたサイクロスポラ症確定患者への聞き取り調査を継続し、米国疾病予防管理センター (US CDC) は当該患者を本アウトブレイクの関連患者として追加した。聞き取り調査の新たなデータによると、8 月 5 日時点で本アウトブレイクには Taco Bell での曝露、または回収対象の Taylor Farms de Mexico 社のアイスバーグレタスへの曝露を報告した患者が含まれている。これらの患者の多くは、Taylor Farms de Mexico 社がアイスバーグレタスの自主回収を開始し

た 2026 年 7 月 17 日より前に発症していた。本アウトブレイクに関連した患者は 8 月 5 日時点で 15 州から計 6,358 人が報告されている（図 1）。2026 年 7 月 24 日付更新情報以降に、新たに 6 州（アーカンソー、アイオワ、ミズーリ、ネブラスカ、ニューハンプシャーおよびノースカロライナ）が追加された。

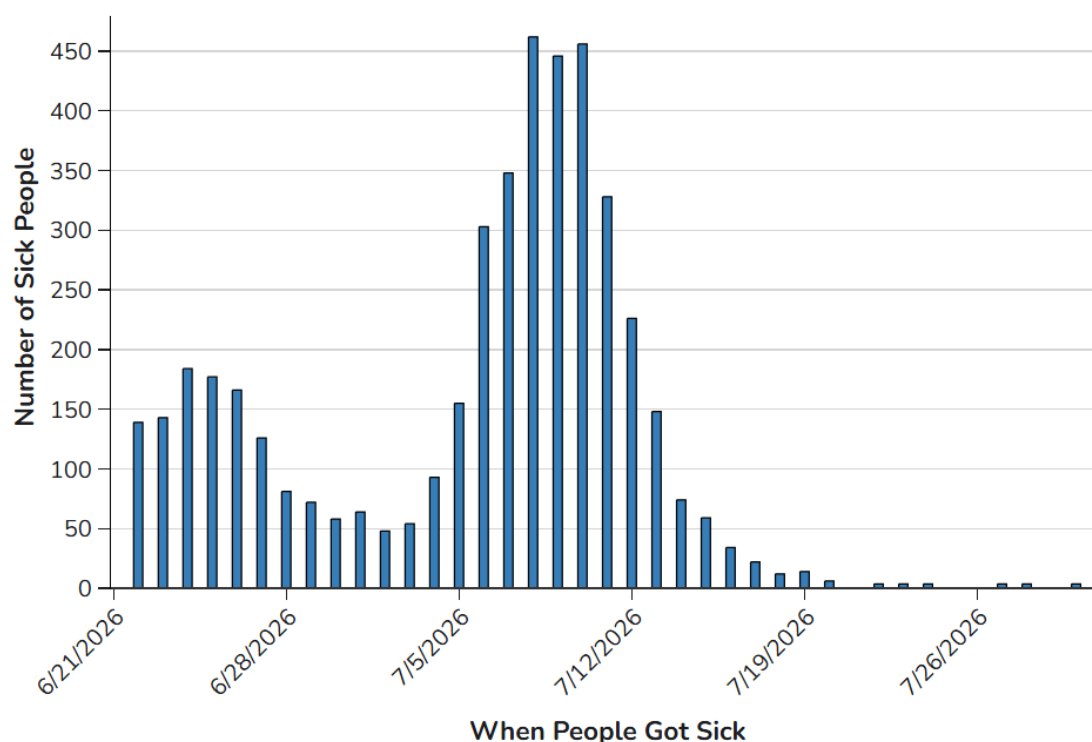
本アウトブレイクに関連した患者の発症日は 2026 年 6 月 22 日～7 月 31 日である（図 2）。全体で少なくとも 278 人が入院し、ミシガン州から死亡者 2 人が報告されている。留意すべき点としては、各州の患者数の合計には、発症前に本アウトブレイクに関連した 15 州のいずれかに旅行したが、その州には居住していない患者も含まれている。

図 1：サイクロスポラ感染アウトブレイクの曝露報告州別患者数（2026 年 8 月 5 日時点の計 6,358 人）



（地図上の患者数は、Taco Bell または回収対象の Taylor Farms de Mexico 社のレタスへの曝露が報告された人数を示しており、これらの州に旅行した患者（居住はしていない）も含まれている）

図 2：サイクロスポラ感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 8 月 5 日時点でデータが確認されている 4,510 人）



（報告患者がアウトブレイクの一部であるかどうかを判定するまでに最長で 6 週間を要する場合があるため、新しい報告患者についてはまだデータに含まれていない可能性がある）

各州の当局が Web ページで公表する患者数は CDC および FDA が公表する患者数とは異なっている可能性がある。これは各州公表の患者数には疑い患者が含まれており、また Web ページの更新頻度が各州で異なるためである。CDC および FDA は検査機関で確定された患者数のみを報告している。

（食品安全情報（微生物）No.16 / 2026（2026.08.05）、No.15 / 2026（2026.07.22）US CDC 記事参照）

3. カメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイク（2026 年 8 月 5 日付初発情報）

Salmonella Outbreak Linked to Turtles

Aug. 5, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/turtles-08-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/turtles-08-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/turtles-08-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/turtles-08-26/timeline.html> (Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。患者 8 人全員が 10 歳未満の小児である。

疫学データは、ペットのカメとの接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

○ 疫学データ

● 報告患者

2026 年 7 月 27 日時点で、*S. Paratyphi* B var. L(+) tartrate(+) アウトブレイク株感染患者が 6 州から計 8 人報告されている (図 1)。患者の発症日は 2026 年 6 月 6 日～7 月 4 日である (図 2)。情報が得られた患者 6 人のうち 3 人 (50%) が入院した。死亡者は報告されていない。

図 1 : サルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2026 年 7 月 27 日時点の計 8 人)

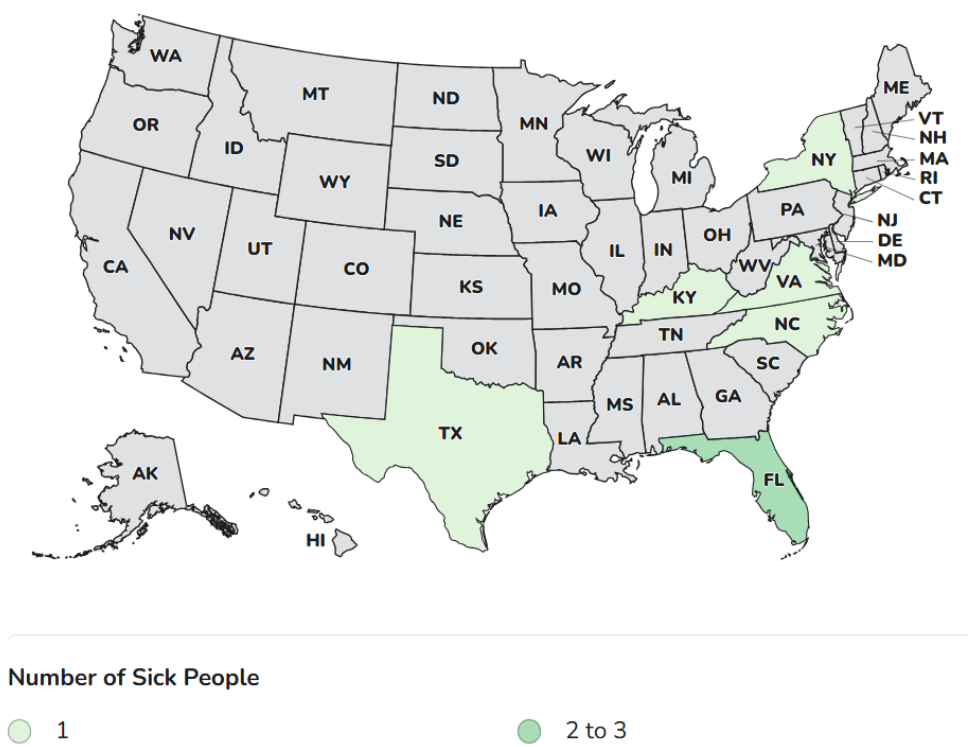
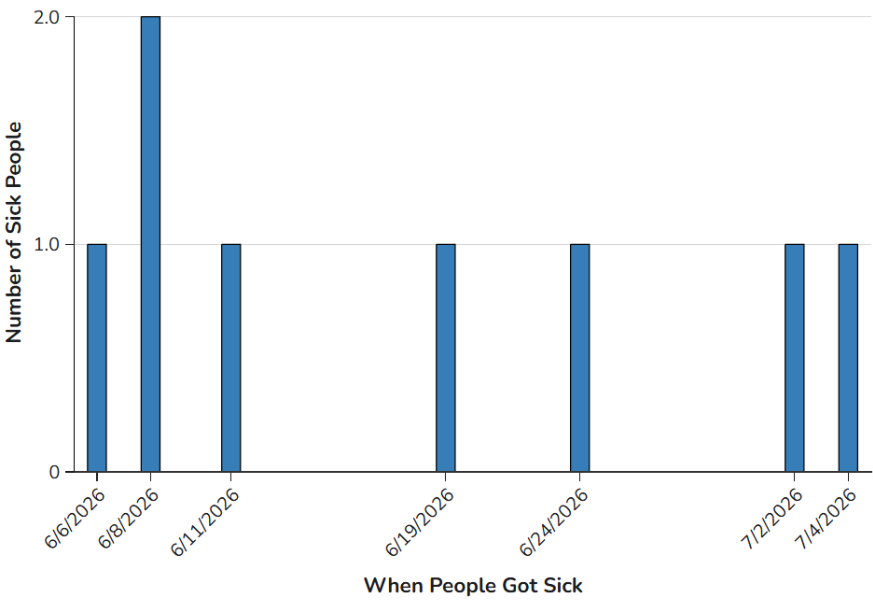


図 2 : サルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2026 年 7 月 27 日時点の計 8 人)



● 人口統計学的データ

公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 週間に接触した動物など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（n は当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=8）	年齢範囲：1 歳未満～7 歳 年齢中央値：4 歳 5 歳未満：50% 1 歳以下：25%
性別（n=8）	88%：女性 12%：男性
人種（n=8）	25%：白人 50%：アフリカ系アメリカ人または黒人 25%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民
民族（n=8）	25%：非ヒスパニック系 75%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、小児患者の保護者に対し、患者が発症前 1 週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行っている。小児患者 6 人のうち 5 人（83%）がペットのカメと接触していた。接触したペットのカメのサイズを報告した保護者 4 人のうち 3 人（75%）が、甲羅の長さが 4 インチ（約 10 センチ）未満であったと報告した。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）のシステムを利用している。CDC の PulseNet 部門は、胃腸疾患の原因菌の DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。原因菌の分離株には全ゲノムシーケンシング（WGS）法により DNA フィンガープリンティングが行われる。

WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来検体から分離されたサルモネラ株が遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者が同じ種類の動物から感染した可能性が高いことを意味している。

WGS 解析の結果、患者由来 8 検体から分離されたサルモネラ株についてはいかなる抗生物質に対しても耐性が予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、以下の CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/about/index.html>

本アウトブレイクの小児患者 3 人の保護者はカメをペット店で購入したと報告し、別の小児患者 1 人の保護者は贈り物としてカメを受け取ったと報告した。

これらのカメに共通する単一の供給元は特定されていない。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、ペットのカメの所有者に対し、自分自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順（以下 Web ページ参照）を常に遵守し、手洗い、安全な遊び方、飼育環境や用具・餌の保管場所を清潔に保つことなどを励行するよう助言している。本アウトブレイクに関連する一部のカメは甲羅の長さが 4 インチ（約 10 cm）以上であったが、中には 4 インチ未満の個体も存在した。

<https://www.cdc.gov/healthy-pets/about/reptiles-and-amphibians.html>

甲羅の長さが 4 インチ未満のカメは購入してはならない。これらのカメは、連邦法（以下 Web ページ参照）によりペットとしての販売および流通が禁止されている。

<https://www.ecfr.gov/current/title-42/chapter-I/subchapter-F/part-71/subpart-F/section-71.52>

● 欧州疾病予防管理センター（ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control）

<https://www.ecdc.europa.eu/en>

味付き麺製品の喫食に関連して欧州複数国で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley シークエンスタイプ（ST）2045）感染アウトブレイク

Multi-country outbreak of *Salmonella* Stanley ST2045 infections linked to consumption of flavoured noodle products

1 July 2026

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/ROA-Salmonella-Stanley.pdf>

（報告書 PDF）

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/multi-country-outbreak-salmonella-stanley-st2045-infections-linked-consumption>

2026 年 7 月 1 日時点で、欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）において 1 件のサルモネラ（*Salmonella* Stanley シークエンスタイプ（ST）2045）感染アウトブレイクが発生中で

あり、2025 年 11 月～2026 年 6 月に計 106 人の確定患者が EU/EEA 加盟 13 カ国（77 人）および英国（29 人）から報告されている。本アウトブレイクの患者は主に小児および若年成人で、少なくとも 49 人が入院した。

本アウトブレイクでは、特定のブランドの味付き麺製品が最も可能性の高い感染源と考えられており、デンマーク、エストニア、ドイツ、ラトビアおよびリトアニアからの患者が当該製品の喫食を報告している。微生物学的エビデンスの 1 つとして、ドイツおよびリトアニアにおいて同一ブランドの「chicken noodle」製品および「hot-chicken noodle」製品からサルモネラアウトブレイク株が検出された。追跡調査により、これらの製品の供給元としてウクライナの同一の製造業者の関連が示された。複数のサルモネラ血清型が新たに検出されたことから、汚染源が複数存在する可能性が示唆されている。複数国において製品の撤去・回収などの対策が実施され、これにより本アウトブレイクに関連した *S. Stanley ST2045* による新たな患者が発生する可能性は大幅に低減されている。しかしながら、根本的な原因および（交差）汚染箇所はまだ特定されておらず、さらなる調査が必要である。また、これらの製品は保存可能期間が長く一般家庭において長期間保存されている可能性があるため、依然としてリスクがあり、今後さらに患者が発生する可能性がある。

各国の公衆衛生当局には、新たな患者への聞き取り調査を実施し、分離株の遺伝子解析を行い、それらの結果を EpiPulse（欧州感染症サーベイランスポータルサイト）で共有することが奨励される。各国の食品安全当局には、特定された製品が感染源であるかどうかの検証を継続し、また感染源が単一または複数の原材料によるものかどうかに関わらず（交差）汚染源を特定するための調査も継続することが奨励される。

消費者は、製品（そのまま喫食可能な（RTE：ready to eat）食品でない場合）に記載された調理指示に厳密に従い、調理中は適切な食品衛生管理を行い、鶏肉製品を十分に加熱するよう心掛けるべきである。

（関連記事）

欧州疾病予防管理センター（ECDC）

味付き麺製品に関連して欧州複数国で発生しているサルモネラ（*Salmonella Stanley*）感染アウトブレイク

Multi-country outbreak of *Salmonella Stanley* infections linked to flavoured noodle products

1 July 2026

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/multi-country-outbreak-salmonella-stanley-infections-linked-flavoured-noodle-products>

（食品安全情報（微生物）No.16 / 2026（2026.08.05）ECDC 記事参照）

● 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

https://commission.europa.eu/about/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en

食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed)

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list>

2026 年 7 月 29 日～8 月 11 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

エストニア産鶏もも肉 (マリネ液漬け) のサルモネラ (*S. Infantis*、3/5 検体陽性)、パキスタン産ゴマ種子のサルモネラ属菌、スロバキア産鶏肉製品のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産チキンテンダー (細切り) のサルモネラ、フランス産冷凍エンドウ豆とニンジン
のリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産羊とたいの志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産冷凍鶏手羽肉 (マリネ液漬け) のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポルトガル産スモーク
チョリソーのリステリア (*L. monocytogenes*)、ルーマニア産鶏むねひき肉のサルモネラ属
菌、フランス産タコリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産おにぎり (ツナ入り)
のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍ケバブ肉 (鶏・七面鳥) のサルモネ
ラ属菌、オランダ産有機ヒマワリ種子のサルモネラ、ルーマニア産鶏肉カツレツのサルモネ
ラ、スペイン産硬化ソーセージのサルモネラ属菌、クロアチア産 (ドイツ産原材料使用) ス
モークリブ肉 (真空パック) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ベルギー産冷凍アサイ
スミュージーミックスのノロウイルス、ドイツ産フルーツチップスのサルモネラ属菌、オース
トリア産 (ドイツ経由) 有機レッドクローバー種子 (スプラウト、苗用) の志賀毒素産生性
大腸菌、フランス産七面鳥肉カツレツのサルモネラ (*S. Typhimurium*) の可能性、ポーラ
ンド産冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、中国産イカサラダのリステリア (*L.*

monocytogenes) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

アイルランド産七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ属菌、ベルギー産冷蔵豚肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産の生鮮サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス、ルーマニア産の生鮮家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, *S. Infantis*)、ルーマニア産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、イタリア産二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌、ハンガリー産 (オーストリア経由) 冷蔵鶏むね肉のサルモネラ属菌 (C 群)、ポーランド産冷蔵ノルウェーサーモン(皮付き)のリステリア (*L. monocytogenes*, 50 CFU/g)、ポーランド産鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 5/5 検体陽性)、ベルギー産 RTE サラダとミックスベジタブルのベロ毒素産生性大腸菌、チェコ産豚肉パテ (アーモンド入り) のボツリヌス菌、ポーランド産鶏脚肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Enteritidis* (2/5 検体陽性)、*S. Newport* (3/5 検体陽性))、米国産クルミカーネル (原材料) のサルモネラ属菌、ベトナム産ナマズ (*Pangasius*) のコレラ菌、ブラジル産個別急速冷凍 (IQF) 鶏むね肉のリステリア (*L. monocytogenes*) など。

フォローアップ喚起情報 (Information Notification for follow-up)

ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Agona*)、イタリア産有機菜種搾油粕のサルモネラ属菌、ポーランド産七面鳥手羽肉 (骨なし) のサルモネラ属菌、デンマーク産冷凍サーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産七面鳥むね肉のサルモネラ属菌、ルーマニア産冷蔵鶏むね肉 (骨・皮なし) のサルモネラ属菌、ブラジル産鶏むね肉のサルモネラ属菌、スイス産飼料 (complete feed) のサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ属菌など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ブラジル産家禽肉製品のサルモネラ属菌、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌など。

● 英国保健安全保障局 (UK HSA: UK Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

メキシコ旅行に関連して英国で急増しているサイクロスポラ感染患者 — 感染リスクを低減させるために英国保健安全保障局 (UK HSA) が旅行者に対し食品・水の衛生慣行に従

うよう助言

Sharp rise in *Cyclospora* infections linked to Mexico travel/Travellers urged to follow food and water hygiene advice to reduce risk of infection

30 July 2026

<https://www.gov.uk/government/news/sharp-rise-in-cyclospora-infections-linked-to-mexico-travel>

英国保健安全保障局（UK HSA）は、メキシコから帰国した旅行者においてサイクロスポラ感染患者が急増していることを示す新たなデータを発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.gov.uk/government/publications/health-protection-report-volume-20-2026/hpr-volume-20-issue-7-news-30-july-2026>

HSA はすべての旅行者に対し、海外旅行の際は感染リスクを低減させるため食品および水の衛生状態を良好に保つなどの予防策を講じるよう注意喚起している。

サイクロスポラは寄生虫の一種で、重度の下痢症の原因となる。汚染されたハーブ、サラダ、ソフトフルーツなどの食品がアウトブレイクや患者に共通する感染源であり、汚染食品を喫食することで感染する。サイクロスポラは英国内には存在しておらず、ヒトからヒトへの伝播リスクもない。

感染した場合の症状には、頻繁な水様性下痢、腹痛、腹部膨満感、吐き気、鼓腸、微熱、食欲減退、体重減少などがある。サイクロスポラ症の症状は通常軽度であり、ほとんどの人は治療せずとも数日で症状が改善するが、免疫機能が低下している人では重症化あるいは長期化し、抗生物質が処方されることがある。

2026 年 7 月 30 日に発表された最新のデータでは、海外から帰国した患者が 2026 年 4 月 30 日～7 月 15 日の期間に計 67 人（イングランド（30 人）、ウェールズ（10）およびスコットランド（27））報告された。2022～2025 年の年間平均患者数が 93 人であったことと比較すると、2026 年の患者数は急激に増加している。

この患者 67 人のうち、51 人から旅行先に関する情報が得られた。患者 51 人のうち、48 人はメキシコへの旅行のみを報告し、1 人はメキシコに加え米国への旅行も報告した。残りの患者のうち 1 人は米国への旅行のみを報告し、別の 1 人はケニアへの旅行のみを報告した。

メキシコへ旅行していた患者のうちの複数がリビエラ・マヤおよびカンクン地域の様々なホテルに宿泊しており、オールインクルーシブプランに含まれる様々な食品・飲料の喫飲食を報告した。これらの患者に関する調査が継続中である。

HSA は、メキシコへの夏季の旅行増加に関連する国外旅行関連サイクロスポラ症患者の継続的な増加を予測するとともに、大規模なサイクロスポラ感染アウトブレイク（食品安全情報（微生物）No.16/2026（2026.08.05）US CDC 記事参照）が報告されている米国への旅行に関連した感染患者が増加する可能性も予測している。

HSA は、患者増加に関する調査に情報提供するため、英国旅行業協会 (ABTA) およびメキシコの公衆衛生当局と連携している。HSA は英国の旅行者に対し適切な助言を行えるよう、引き続き英国旅行医学ネットワーク・センター (NaTHNaC : National Travel Health Network and Centre) と協力していく。

NaTHNaC による助言は以下の TravelHealthPro の Web ページで閲覧可能である。

<https://travelhealthpro.org.uk/index.php>

またサイクロスポラと夏季の旅行に関する詳細情報は以下の Web ページで公開されている。

<https://travelhealthpro.org.uk/news/917/cyclospora-and-summer-travel>

(関連情報)

英国保健安全保障局 (UK HSA)

メキシコから帰国した旅行者におけるサイクロスポラ症に関する調査

Investigation of cyclosporiasis in travellers returning from Mexico

Health Protection Report volume 20 (2026), issue 7: news (30 July 2026)

Updated 30 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/health-protection-report-volume-20-2026/hpr-volume-20-issue-7-news-30-july-2026>

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland)

<https://www.fsai.ie/>

アイルランド食品安全局 (FSAI) が「温めるだけで喫食可能な (RTH)」食品の製造におけるリステリア (*Listeria monocytogenes*) 予防のガイダンスを発表

FSAI publishes guidance for the control of *Listeria monocytogenes* in the production of ready-to-heat meals

30 March 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-publishes-guidance-for-control-of-listeria-mo>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、食品事業者の食品安全管理システム強化およびリステリア (*Listeria monocytogenes*) の検出・管理能力向上を支援するための実践的な推奨

事項の提供を目的として、新たなガイダンスノート『特定の「温めるだけで喫食可能な（RTH：Ready-To-Heat）」食品（加熱済・冷蔵）の製造におけるリステリア（*L. monocytogenes*）の管理および食品安全の確保』を発表した（以下 Web ページ参照）。

<http://www.fsai.ie/publications/guidance-note-46-controlling-listeria-monocytogene>

L. monocytogenes は重篤な食品由来疾患であるリステリア症の原因となる病原性細菌であり、特に高齢者、特定の基礎疾患を持つ人および妊婦に深刻な健康被害を及ぼす可能性がある。本ガイダンスは、2025 年に RTH 食品と関連してアイルランドおよび米国で 1 件ずつ発生したアウトブレイクを含む、最近発生したリステリア症アウトブレイクへの対応の一環として発表された。これらのリステリア症アウトブレイクの発生は、効果的な食品安全管理が実施されない場合に RTH 製品がリスクとなる可能性を強調している。

RTH 食品は製造工程で完全に加熱されるが、安全のため喫食前に消費者による十分な調理が求められる。RTH 製品は欧州連合（EU）法では「そのまま喫食可能な（RTE：Ready-To-Eat）」食品に分類されてはいないが、食品事業者は市場に流通する食品がすべて安全に喫食可能であることを確実にする責任を有する。FSAI は、*L. monocytogenes* に汚染されている場合、消費者による調理を求める指示が記載されていたとしても一部の RTH 食品* は依然として重大なリスクをもたらす可能性があると注意喚起している。

* 一部の RTH 食品は、複数の原材料から成るものであり、製造工程で完全に調理された後に冷却され、まとめて包装されている。包装上には消費者が喫食前に自宅で十分に調理することを意図した適切な指示が記載されている。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu）

<https://www.rivm.nl>

オランダで特定の細菌の抗菌剤耐性率が上昇傾向

Antimicrobial resistance on the rise in specific bacteria

18-11-2025

<https://www.rivm.nl/en/news/antimicrobial-resistance-on-rise-in-specific-bacteria>

オランダでは、特定の病原性細菌において 2024 年に抗菌剤耐性率の上昇傾向が見られた。特に、尿路感染症や皮膚感染症の原因菌において、前年までと比較して薬剤への耐性率が上昇していた。これらの結果は、オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が発表した報告

書「NethMap One Health 2025」（以下 Web ページ参照）に掲載されている。

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0122.pdf>

本報告書では、上記のデータに加え、最終選択薬として使用される抗生物質の病院における使用頻度が近年上昇していることも示されている。したがって、抗菌剤耐性に関する重点的な取り組み、および抗生物質使用基準の厳密な遵守を継続することが引き続き必要となる。

オランダでは他の欧州諸国と比較して抗菌剤耐性率は低いものの、一部の有害細菌では耐性率が上昇している。特に、中等度から重度の尿路感染症の原因となる細菌では、第一選択薬の抗生物質への非感受性率が上昇している。この傾向は欧州全域で見られている。オランダでは、黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus*）においても、2023 年以前と比較して 2024 年に第一選択薬の抗生物質への耐性率が上昇している。これらの細菌は、皮膚感染症などの原因となり得る。

○ 抗生物質使用状況は医療施設によって異なる

2024 年に一般診療医、病院および医療提供型介護施設で抗生物質が処方された頻度は 2023 年とほぼ同程度であった。しかしながら、抗生物質の使用状況は、同じ種類の医療提供を行う施設間でも大きく異なっている。近年は、病院において最終選択薬の抗生物質の使用量が増加してきている。これらの最終選択薬は、他の抗生物質では効果が得られない場合に限り使用されるものである。

○ 家畜における抗生物質使用と抗菌剤耐性の状況

オランダの家畜飼育場における抗生物質の使用量は、2009 年以降に顕著な減少傾向が見られた後、ほぼ一定の水準にある。家畜における抗菌剤耐性の状況も同様に一定の水準が保たれている。家畜に対しては、非常に例外的な場合に限り、ヒトの治療に極めて重要な抗生物質が投与されている。結果として、家畜由来細菌がこれらの抗生物質に耐性を示すことは比較的まれである。

○ 対策

不適切・不必要な抗生物質の使用により、細菌が抗菌剤耐性を獲得する可能性がある。耐性菌による感染症は抗生物質での治療がより困難になるため、疾病の重症化が進む危険性がある。したがって、ヒトや動物への適切な抗生物質使用が引き続き非常に重要となる。また、オランダの政策において、耐性菌の拡散防止が重要視されている。オランダでは、患者の治療・看護時の手洗いの徹底、耐性菌保菌リスクの高い患者へのスクリーニング検査など、感染予防策の実施により、抗菌剤耐性問題の緊急性は他の多くの国と比較して低くなっている。

○ 本年次報告書「NethMap One Health 2025」について

本報告書には、オランダのヒトおよび動物における抗生物質使用と抗菌剤耐性の状況に関する 2024 年のデータが収載されている。当該報告書の 2024 年次以前の名称は「NethMap / MARAN」であった。新しい名称への変更により、One Health アプローチにもとづくヒト・動物・環境への取り組みが明確になっている。

(食品安全情報 (微生物) No.2 / 2025 (2025.01.22)、No.17 / 2020 (2020.08.19)、No.21 / 2018 (2018.10.10)、No.16 / 2016 (2016.08.03) RIVM 記事参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室